

Barolo Serralunga d'Alba 2020

Paolo Manzone



| | |
|-------------------|--|
| Artikel Nr. | 07201 |
| Land | Italien |
| Herkunft | Serralunga d'Alba |
| Rebsorte | Nebbiolo (100%) |
| Qualitätsbezeich. | Barolo DOCG |
| Geschmack | trocken |
| Trinktemperatur | 16 - 18 °C |
| Ausbau | Ganze 24 Monate reifte er in großen 3000-Liter-Fässer aus slowenischer Eiche und 350-Liter-Tonneaux aus französischer Eiche. |
| Füllmenge | 0,750l |
| Beschreibung | Dieser Barolo bringt komplexe, elegante Aromen ins Glas. Zedernholz, rauchige und erdige Töne, duftender Kiefernwald, Anis und Tabak verwöhnen die Nase. Die Vielschichtigkeit und Komplexität wird mit außerordentlicher Eleganz am Gaumen fortgeführt. Strukturiert mit einer angenehmen Säure hat der Wein bereits die perfekte Trinkreife. |

Über den Winzer

Ausgestattet mit jahrelanger Erfahrung als Önologe und Berater in großen Weinunternehmen entschloss sich Paolo Manzone gemeinsam mit seiner Frau Luisella 1999, das alteingesessene Weingut der Familie seiner Frau fortzuführen. Eingebettet in die bekannte Barolo-Monopol-Lage »Meriame« liegt das Weingut am Ortsrand von Serralunga, einem der ikonischen Ursprünge des piemontesischen Kultweins im Südosten der Appellation Barolo. Nebbiolo und Barbera sind die beiden Protagonisten der meisten Rotweine des Weingutes. Auf vielen der 14 Hektar Weinberge stehen überwiegend alte Rebstöcke, und durch den hohen Humusgehalt zeigen sich die Reben widerstandsfähig gegenüber Trockenphasen im Sommer und erzeugen extraktreiche, vollreife und gesunde Trauben. Die Vinifikation erfolgt mit wenigen Eingriffen, inklusive spontaner Angärung auf der Maische, sodass man hier mit Recht von traditionellen TerroirWeinen sprechen kann. Zusätzlich sorgt die lange Reifung in Holzfässern für die Entwicklung hochpolymerer Tannine, wodurch komplexe Weine mit reichhaltiger Aromatik und großem Alterungspotential entstehen. Kaum ein Weingut aus dem Barolo bietet eine solche Individualität und Authentizität zu bezahlbaren Preisen.